Francesca SRL
POMPE ENOLOGICHE
www.francescapompeenologiche.com
e-mail: info@francescapompeenologiche.com
40026 Imola (BO) Italy
Via Ercolani, 7/c
tel. 0542 / 643474
fax 0542 / 647342
N° iscr. Reg. Imprese e P. IVA 01796461208
R.E.A. 390966 - Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.

Déclaration du
CERTIFICAT DE CONFORMITE ALIMENTAIRE

Avec le présent document, la société Francesca Pompe Enologiche S.r.l., en qualité de producteur, déclare que la pompe volumétrique ***Francesca***® à pistons rotatifs pour utilisation oenologique, répond aux exigences de sécurité et hygiène alimentaire et est indiquée, par conséquent, pour la décantation du vin, le moût et le raisin écrasé, ci-après appelés de manière générique “produit alimentaire” ou plus synthétiquement “produit”.

Les pompes oenologiques que nous produisons satisfont les prescriptions de la directive de la communauté européenne 98/37/CE (directive machines) et de la directive de la communauté européenne 93/68 (directive CEM et basse tension), la réglementation CE 1935/2004 et les lignes directrices EHEDG *(European Hygienic Engineering and Design Group* / Conception hygiénique et ingénierie des équipements), doc.8, deuxième édition (avril 2004) concernant les critères de réalisation de machines, appareils et composants adéquatement hygiéniques.

En particulier, dans les lignes directrices EHEDG sont présentes les normes suivantes:
EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygenic Requirements
(EN 1672-2:2005 Machines alimentaires – Concepts de base – partie 2: exigences hygiéniques)
EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery
(EN ISO 14159:2008 (E) Sécurité de la machine – Exigences hygiéniques pour le design de la machine)

Pour les matériaux en contact avec le produit alimentaire, le producteur garantit la disponibilité des documents de conformité des fournisseurs et une gestion du procédé de production qui permet leur traçabilité.

Les pompes oenologiques sont conçues en respectant les critères suivants contenus dans les réglementations:

1. Matériaux de fabrication
Tous les matériaux de fabrication en contact avec le produit alimentaire sont inertes au contact avec ce dernier et au contact des détergents et des désinfectants communs habituellement utilisés dans le secteur oenologique, conformément aux conditions spécifiques d’utilisation. Ils sont inoxydables, non toxiques, mécaniquement stables et conçus afin la qualité de la surface ne soit pas endommagée lors de l’utilisation. Les matériaux étant en contact avec le produit alimentaire sont mécaniquement stables et possèdent une surface lisse et facile à nettoyer.

2. Acier inoxydable et qualité de la surface (en contact avec le produit)
Les matériaux de fabrication en contact avec le produit alimentaire sont réalisés en acier inoxydable et conçu pour faciliter l’accès, le lavage et la stérilisation. Les valeurs de rugosité de ces surfaces exprimées en (Ra) sont:

- Zones exposées à frottement (corps de la pompe) Acier inoxydable 316L; Ra <= 0,8;
- Autres zones (chambre de compensation, raccords, support-pistons): Acier inoxydable 304; Ra <= 3,5.

POMPE ENOLOGICHE
www.francescapompeenologiche.com
e-mail: info@francescapompeenologiche.com
40026 Imola (BO) Italy
Via Ercolani, 7/c
tel. 0542 / 643474
fax 0542 / 647342
N° iscr. Reg. Imprese e P. IVA 01796461208
R.E.A. 390966 - Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.

3. Matières plastiques
Les purgeurs en contact avec l'aliment sont réalisés avec une résine acétalique SUSTADUR PET indiquée pour le secteur alimentaire. La certification du fournisseur concernant la conformité alimentaire de la matière plastique utilisée est déposée auprès du fabricant.

4. Elastomère
Tous les composants étant en contact avec le produit (bagues d'étanchéité, membranes et pistons rotatifs) sont réalisés avec un matériel plastique de type élastomérique conforme à la FDA (FDA=*Food and Drug Administration*, USA) selon *Food Contract Notification* (FCN) ou 21 CFR 177.2600 et/ou à la Réglementation CE 1935/2004. Les déclarations de conformité du fournisseur sont déposées auprès du fabricant et la documentation ainsi que la traçabilité des composants qui sont en contact avec le produit est assurée.

5. Adhésifs
Aucun adhésif n'est utilisé dans la zone de contact avec le produit.

6. Lubrifiant
Sur la surface en contact avec le produit alimentaire sont utilisées de petites quantités de lubrifiants d'usage courant dans le secteur oenologique, telles que l'huile de vaseline. La déclaration de conformité du fournisseur est déposée auprès du fabricant.

7. Fabrication et design hygiénique
Les pompes sont réalisées avec un design hygiénique conformément à ce qui est prévu par les réglementations de référence. Toutes les surfaces en contact avec le produit sont facilement nettoyables, ne présentent pas d'espaces pleins, de cavités, fissures ou fentes dans lesquels serait possible le dépôt et la stagnation de résidus de produit qui pourrait causer la prolifération de moisissures ou autres micro-organismes. Les surfaces en contact avec le produit alimentaire sont résistantes au produit et aux détergents et désinfectants communs habituellement utilisés dans le secteur oenologique.

La pompe oenologique a été conçue de manière telle que, en cas de non-étanchéité d'un ou de plusieurs joints, aucune huile minérale provenant des engrenages peut pénétrer dans la zone où se trouve le produit alimentaire. En cas de perte d'huile minérale due à la non-étanchéité d'un ou de plusieurs joints, l'huile sera en effet dirigée vers l'extérieur. De la même façon, en cas de panne d'un ou de plusieurs joints dans la zone de la mécanique rotative de la pompe, seul le produit alimentaire contenu dans la pompe peut sortir, sans qu'aucun matériel extérieur puisse pénétrer dans la pompe et en polluer le contenu.

8. Joints soudés
Les joints métal-métal, qui sont en contact avec le produit, sont soudés de façon homogène et sans défauts.

9. Opérations fonctionnelles
Les parties en contact avec le produit permettent d'effectuer facilement la révision et il est possible d'y accéder facilement pour l'entretien et le nettoyage. Le manuel accompagnant la pompe fournit toutes les instructions nécessaires à ces opérations.

10. Lavage et décontamination
Les matériaux qui constituent les composants peuvent être soumis au procédé de stérilisation et de pasteurisation. Les opérations de nettoyage de la pompe sont simples à effectuer et nécessitent l'utilisation de détergents et désinfectants communs, amplement utilisés dans le secteur oenologique qui doivent être successivement rincés à l'eau propre, en particulier les zones qui sont en contact avec le produit.

11. Vidange
Tous les espaces en contact avec le produit sont auto-vidangeables ou vidangeables. Les surfaces sont conçues de façon à garantir une vidange complète.

Francesca SRL
POMPE ENOLOGICHE
www.francescapompeenologiche.com
e-mail: info@francescapompeenologiche.com
40026 Imola (BO) Italy
Via Ercolani, 7/c
tel. 0542 / 643474
fax 0542 / 647342
N° iscr. Reg. Imprese e P. IVA 01796461208
R.E.A. 390966 - Cap. Soc. € 100.000,00 i.v.

12. Programme d'entretien
Conformément aux réglementations de référence concernant la sécurité et l'hygiène des produits alimentaires, ainsi que le programme d'entretien des pompes, décrit également dans le manuel d'utilisation et d'entretien, prévoit des contrôles périodiques des surfaces en contact avec le produit visant à vérifier la bonne désinfection des pompes.

Pour faire valoir ce que de droit.

Imola, le 15/12/2008

Francesca Pompe Enologiche S. r. l.

Roberto Manzini
Représentant légal